



slow food hardcore

Beans wir kochen **18. Mai 2018** **8 Personen**

Tartarsauce

Zutaten

2	Eigelbe
2 TL	Senf
1 TL	Zitronensaft
1 TL	Salz
2 dl	Sonnenblumenöl
6	Essiggurken
2	Hartgekochte Eier, fein gehackt
1 Bund	Peterli, fein gehackt
	Cayennepfeffer

Und so wirts gemacht:

- ❖ Eigelb, Senf, Zitronensaft und Salz in einer Schüssel mit dem Schwingbesen gut verrühren
- ❖ Sonnenblumenöl unter ständigem Rühren, anfangs tropfenweise, dann im Faden dazugiessen, bis eine dickflüssige Mayonnaise entsteht
- ❖ Danach den Rest daruntermischen, abschmecken und bis zum Servieren kühl stellen